

Les spécialités du Chef

Saumon d'Ecosse fumé maison	50 € le kg
Saumon gravlax	55 € le kg
Foie gras	110 € le kg
Foie gras au sauternes	120 € le kg
Foie gras aux Truffes Melanosporum	125 € le kg

Caviar Osciètre, Maison Kaviari (Prix magasin kaviari) 100g : 250 €

Le Chef vous propose ses coffrets cadeaux et ses bons cadeaux, prêts à mettre sous le sapin.

Coffrets cadeaux « Premium »

2 pers : Foie gras 200g Saumon fumé 300g Caviar Oscietre (50g) 185 €

4/6 pers : Foie gras 500g Saumon fumé 600g Caviar Oscietre 100g 350 €

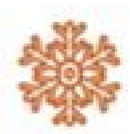
Coffrets cadeau « Découverte »

2 pers : Foie gras 200g Saumon fumé 300g Saumon gravlax 300g 85 €

4/6 pers : Foie gras 500g Saumon fumé 300g Saumon gravlax 300g 135 €

Retrouvez tous nos bons cadeaux pour un repas au restaurant sur notre site internet

http://www.restaurant-lecarmin.com



Entrées

Saumon fumé, sauce moutarde et aneth	12,50 €
Saint-Jacques en coquille	4,50 €
Escargots de Bourgogne en coquille (la douzaine)	12 €
Cassolette d'escargots de Bourgogne à la crème	14 €
Foie gras de canard au naturel, marmelade de figues	12,50 €



Plats

Lieu Jaune poché au beurre de Truffe Melanosporum, poireaux crayons et mousseline de potimarron	25 €
Saint-Jacques en risotto, Truffe Melanosporum	25 €
Lotte à l'armoricaine, riz Arroz Bomba	25 €
Homard européenne entier en cassolette, Truffes Melanospurum	35 €
Poularde de Bresse « Johan Morand » aux morilles et vin jaune, mousseline de pommes de terre	25 €
Caille « Morgan Louche » aux raisins et foie gras, gratin de Zita et jus de cuisson	22 €

